



CHLORINNE DETERGENT

DETERGENTE CLORADO PARA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Versión 01-11



CHLORINNE DETERGENT es un detergente líquido clorado de alto poder diseñado especialmente para remover altas cantidades de grasa animal y vegetal las cuales encontramos normalmente en plantas de proceso, transformación y elaboración de productos alimenticios.

Es un desengrasante bactericida líquido, formulado con hipoclorito de sodio y detergentes en un medio altamente alcalino, para limpieza profunda y desinfección de superficies tales como pisos, paredes, equipos y mesas en áreas de procesamiento de alimentos.

Remueve completamente residuos de grasa, sangre y carbón en plantas de procesamiento de carnes, pollo y pescado; Es un desengrasante de alto poder para fábricas de conservas, cereales y pasabocas, panaderías, destilerías, embotelladoras, industrias de refrescos y bebidas.

COMPOSICION Y PARAMETROS DE CONTROL DE CALIDAD

CARACTERISTICA	VALOR
PH	13 -14
SOLUBILIDAD	100 %
BASE ACTIVA	TENSOACTIVOS





El contenido de hipoclorito de sodio proporciona rapidez en la limpieza, mayor poder desmanchador en superficies que se encuentren curtidas y superior eficacia en la remoción de residuos proteicos en tablas plásticas, mesas de acero inoxidable, mostradores etc.

Tiene pH alcalino, lo cual le confiere gran poder limpiador y desengrasante; Los componentes alcalinos del producto reaccionan con las grasas (saponificación), para suspender y remover residuos de aceites, grasas y suciedad carbonizada.

Posee componentes de alta formación de espuma que facilitan la adherencia y penetración del producto en la suciedad, así como su fácil eliminación durante el enjuague sin dejar residuos sobre las superficies. Es seguro a las diluciones de uso sobre superficies de aluminio, acero inoxidable y galvanizado. Es importante resaltar que no se debe exceder los tiempos de contacto para evitar que se presenten manchas o decoloramiento en superficies de plástico, porcelana o metal pulido.

La eficacia bactericida de CHLORINNE DETERGENT ha sido comprobada sobre bacterias gram positivas y gram negativas, tales como: Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Bacillus subtilis y Salmonella choleraesuis, microorganismos de presencia frecuente en la industria de procesamiento de alimentos y bebidas.





MODO DE EMPLEO

TIPO DE SUCIEDAD	DILUCION	APLICACION
Grasa, animal, vegetal Y aceites.	1: 20 (1litro producto x 20 litros agua)	Diluir el producto según la tabla. Para lavado del área seleccionada debe inicialmente desechar residuos, luego prepare el producto y aplíquelo por contacto directo por espacio de 10 minutos, frote con una esponja y enjuague completamente con agua limpia. Para lavar superficies como pisos y paredes simplemente realice la dilución y aplique directamente sobre la suciedad,
Residuos de alimentos, salsas y cremas.	1:25 (1 litro producto x 25 litros agua)	Para lavar superficies en general simplemente realice la dilución y aplique directamente sobre la suciedad, dejar por espacio de 5 minutos y enjuagar.

¡IMPORTANTE!

NUNCA MEZCLE UN COMPONENTE QUIMICO CON OTRO, LA MANIPULACION DE LOS PRODUCTOS DEBE REALIZARSE SIEMPRE Y CUANDO SE HAYAN LEIDO EN SU TOTALIDAD LA FICHA TECNICA Y LA HOJA DE DATOS DE COMPONENTES Y SEGURIDAD DE CADA PRODUCTO.

